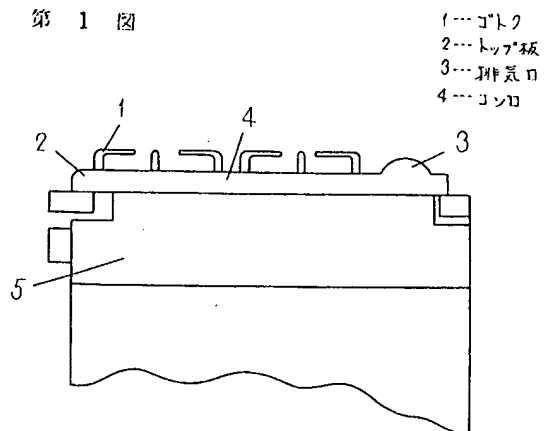
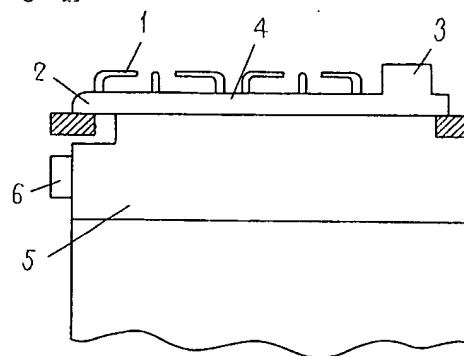


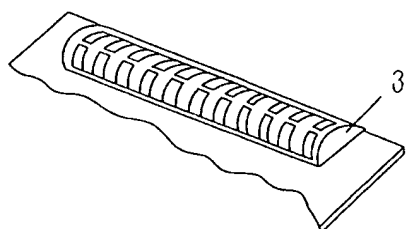
第 1 図



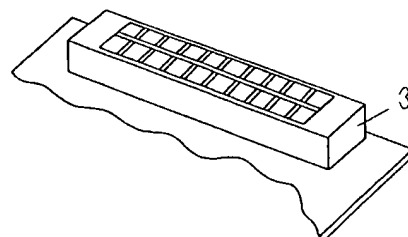
第 3 図



第 2 図



第 4 図



⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭63-233219

⑮ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 昭和63年(1988)9月28日

F 24 C 15/20
11/00

Z-6909-3L
6909-3L

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑭ 発明の名称 ガス調理器

⑰ 特 願 昭62-66440

⑱ 出 願 昭62(1987)3月20日

⑲ 発 明 者	安 田 純	大阪府門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
⑲ 発 明 者	竹 端 章	大阪府門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
⑲ 出 願 人	松下電器産業株式会社	大阪府門真市大字門真1006番地	
⑲ 代 理 人	弁理士 中尾 敏男	外1名	

2ページ

明 細 書

1、発明の名称

ガス調理器

2、特許請求の範囲

本体と、前記本体上面に設けたコンロと、そのコンロの下方に位置する加熱室を有する加熱装置と前記コンロの後方に設けた前記加熱装置の排気口とを有し、前記排気口を前記コンロのトップ板よりも高い突出部とするとともに、側断面を円弧状とする構成としたガス調理器。

3、発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明はシステムキッチン等に組み込まれるガス調理器に関するものである。

従来の技術

従来のガス調理器を図面を用いて説明する。第3図は従来のガス調理器の要部側面図を示す。1はゴトクであり鍋等の被加熱体をのせる台である。2はトップ板であり図示されていないがバーナ部を上部に設けており、被加熱体の煮こぼれを受け

る台にもなっている。3はトップ板後方に設けられた排気口でありコンロ4の下方にあるグリル5の燃焼ガスの排気を行っている。6はグリル5前面に設けられた制御部でありグリル5とコンロ4の制御を行っている。次に第4図に排気口3の斜視図を示す。排気口3は箱型形状をしており、その上面にグリル5の排気を外に逃がすための開口が設けられている。

発明が解決しようとする問題点

しかしながら従来の構成によると排気口からの排熱が不十分なためグリル及びオーブンの消費カロリーを大きくすると、機器本体や本体周辺のキッチンが過度に温度上昇することがあった。特にグリルの下部にオーブンを有している場合には温度上昇が大きくなることが知られている。そこで考えられるのは排気部の面積を拡大することであるが本体及び周囲のキッチンとの制約により面積を拡大することには限界があった。

また、排気口は箱型形状をしているため成型をスムーズに行うことや仕上げの行程でホーロー加

工する場合もニッジがあるため歩留りを悪くする原因にもなっていた。

本発明はこのような従来の問題点を解決するものであり排気口の改善によりガス調理器の温度上昇を押さえるとともに製造の歩留りを上げることがを目的とする。

問題点を解決するための手段

上記目的を達成するため、本発明のガス調理器は、本体と、前記本体上面にゴトク、バーナ、トップ板等からなるコンロと、前記コンロの後方に前記コンロの下部に位置する加熱室を有する、いわゆるグリル部あるいはオープン部の排気口を形成し、前記排気口の形状を前記トップ板前方よりも高い突出部とするとともに、側断面を円弧状とする構成である。

作用

本発明のガス調理器は排気口の形状を円弧状とすることによりグリル部あるいはオープン部の熱気を効率よく逃がすことができることにより、機器本体の温度上昇を押さえ、機器の消費カロリー

アップにも対応できるようになる。更に、製造が容易になって歩留りが向上しコストダウンにもなるという効果を有するものである。

実施例

以下、本発明の一実施例のガス調理器を図面を参照して説明する。主な構成は従来例と同じであるので同一番号を用いて説明する。第1図及び第2図に示すように、本発明の一実施例におけるガス調理器においては、排気口3の高さは前方のトップ板2より一段高くなっている。これはコンロ4下部にある加熱室を有するグリル5あるいはオープン（図示せず）の熱気を上方に逃がすためのものであり、コンロ部の煮こぼれが入らないように高く設定されたものである。側面の形状が円弧状になっているためコンロ下部の熱気が上方ばかりでなく後方や前方にも均一に排出される。排出される熱量は側面の円弧の長さに比例するため直線に比較し多くの熱気を排出することができるようになった。

また、排気口を円弧状とすることにより、排気

口上部に物が落下しても排気口上部に留まらず落下してしまうため排気口を塞ぐことがなくなった。更に、ガス調理によりグリル部あるいはオープン部で排出される大量の湿気が排気口の内側に付着しても、円弧状であるためその場所から落下することはなく、円弧状の内側をつたって最も低い所に移動してから落下するため、排気の流れをさまたげることはない。

なお、本実施例では排気口をトップ板と一体としているが、別々にしてもよいことはいうまでもない。

発明の効果

以上のように本発明のガス調理器は排気口の側断面形状を円弧とすることにより、本体の発生する熱を効率的に本体外に排出することができ、本体の温度上昇を低く抑ええることが可能となるとともに、製造もきわめて容易になり実用上有利なものである。

4、図面の簡単な説明

第1図は本発明の一実施例におけるガス調理器

の要部側面図、第2図は同要部斜視図、第3図は従来のガス調理器の要部側面図、第4図は同要部斜視図である。

1 ……ゴトク、2 ……トップ板、3 ……排気口、
4 ……コンロ、5 ……グリル。

代理人の氏名 弁理士 中 尾 敏 男 ほか1名

PAT-NO: JP363233219A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 63233219 A
TITLE: GAS COOKING APPARATUS

PUBN-DATE: September 28, 1988

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
YASUDA, JUN	
TAKEHATA, AKIRA	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD	N/A

APPL-NO: JP62066440
APPL-DATE: March 20, 1987

INT-CL (IPC): F24 C 015/20 , F24 C 011/00

US-CL-CURRENT: 126/299C

ABSTRACT:

PURPOSE: To suppress the temperature rise of the main body of the apparatus by forming an exhaust port of a grill part or an oven part rearward of a kitchen stove, setting the shape of the exhaust port in a protrusion which is higher than the front part of a top plate, and forming the side section thereof into an arcuate shape.

CONSTITUTION: The height of an exhaust port 3 is made one step higher than that of a top plate 2 at the front part, and hot air within a grill or an oven having a heating chamber at the lower part of the kitchen stove 4, is released upward thereby to prevent a boil spilt soup of the kitchen stove from entering into the heating chamber. Further, the shape of the side surface thereof is made arcuate, and hot air at the lower part of the kitchen stove is discharged not only upward but uniformly rearward and frontward. Accordingly, heat generated can be efficiently discharged outside the main body and the rise in the temperature of the main body can be suppressed at a low value. Even when a matter falls onto the upper part of the exhaust port, it does not remain there but drops, therefore the exhaust port is not blocked.